

Semaine du 29 octobre au 02 novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Concombre, mais et fromage	Pâté de campagne		Céleri et œuf
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Hachis parmentier</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Escalope de volaille</i> <i>Poêlée du chef</i>		<i>Sauté de porc au curry</i> <i>Haricots beurre</i>
DESSERTS	 Fruit frais*	Fromage blanc au coulis de fruits	Semoule au lait		Barre Bretonne



Producteurs locaux

- * [Le lait](#) : Bio - GAEC "Le Lait des Champs" à Bazouge du Désert
- * [Les pommes](#) : Verger "Ty Avel" à Balazé



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.